



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinstekte svinestrimler med grønnsaksris og curry- og mangodressing

Grønnsaksris

1 stk gulrot
1 stk brokkoli
135 g jasminris

Hoisinstekte svinestrimler

300 g svinestrimler
1 pakke hoisinsaus
½ stk lime

Til servering

½–1 pakke curry- og mangodressing
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Grønnsaksris:** Skrell og kutt gulroten i små terninger. Kutt brokkolien i små buketter. Fordel gulrotterningene og brokkolibukettene i en ildfast form og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Hoisinstekte svinestrimler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 4–5 minutter, til det så vidt er gjennomstekt. Vend inn hoisinsausen, og varm opp. Klem over saften fra halve limen, og smak til med salt og pepper.
5. **Grønnsaksris, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte risen inn med de ovnsstekte grønnsakene. Smak til med salt.
6. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Server grønnsaksrisen med det hoisinstekte kjøttet. Topp med curry- og mangodressing, og server limebåtene ved siden av.



TIPS!

Hvis du ønsker kan du steke risen i litt olje, så den får litt stekeskorpe før du vender den inn med grønnsakene,